## Salerno: Natura e gastronomia alla Festa della castagna

La manifestazione si svolgerà a Monte Faito, presso il Parco Oceano Verde, negli ultimi tre weekend di ottobre. La Funivia prolungherà il servizio fino alle 21,00.
E' nata sedici anni fa su iniziativa di pochi, oggi rappresenta una delle più grandi vetrine per i castanicoltori campani. Si tratta della festa della castagna, manifestazione che si svolgerà a Monte Faito, presso il parco Oceano Verde, durante gli ultimi tre weekend del mese: 17-18 ottobre, 24-25 ottobre, 31 ottobre - 01 novembre.

Sarà un mix di gastronomia, natura, divertimento e tradizione in una formula nuova, che coinvolge esperti del settore provenienti da Serino, Montella e Sicignano degli Alburni. Inserita nel più ampio progetto "Oceano Verde Faito" voluto dall'Amministrazione guidata dal sindaco Gennaro Cinque, la kermesse ne condivide i principi e le finalità. Mira, infatti, non solo ad essere un momento per degustare la castagna, capirne la cultura e il lavoro che necessita, ma anche per "vivere" il Monte Faito, godendo dei luoghi, il verde, i paesaggi che lo caratterizzano. Il Parco Oceano Verde, ad esempio, con il suo castagneto rappresenta l'oasi naturale in cui questa festa trova la sua perfetta collocazione.
L'inaugurazione si terrà sabato 17 alle ore 12,00, mentre domenica l'apertura è prevista per le ore 10,00. I visitatori potranno trattenersi fino a tarda sera passeggiando tra gli stand e degustando pietanze tipiche in compagnia di musica, karaoke, animazione per bambini, cabaret, canti e balli popolari. Per l'occasione la circumvesuviana concederà corse extra della Funivia; il servizio verrà, infatti, prorogato fino alle ore 21.00.
Rivestirà un ruolo principale la gastronomia. I piatti da assaggiare saranno preparati dai migliori chef del Faito che daranno vita ad una perfetta unione tra qualità, gusto e tradizione. Tra i piatti che verranno proposti: mezzanelli con salsa di castagne, mezzanelli con funghi porcini e castagne, zuppa di fagioli, salsiccia di cinghiale e castagne, stufato di capra, capriolo con castagne, oltre a panini e pizze. Non mancheranno, ovviamente, le caldarroste. A completare il menù ed esaltare le qualità delle castagne del Faito ci penseranno i dolci e il vin brulè.

Vico Equense
13/10/2009
Ilenia De Rosa
Addetto Stampa Comune di Vico Equense

Ufficio:081/8019220
Cellulare:338/3283418
E-mail: ufficiostampa@cittadivicoequense.it
Sito: www.cittadivicoequense.it